



La biodinamica è “l’omeopatia” dell’uva. Parola del farmacista-vignaiolo di Porta del Vento, Marco Sferlazzo

28 Ottobre 2025 

CAMPOREALE – Otto ettari di vecchie vigne di Catarratto coltivate ad alberello e un magazzino semiabbandonato. Parte da qui l’avventura di **Marco Sferlazzo**, farmacista che dal 2005 cambia vita dedicandosi alla viticoltura.

A Camporeale (Palermo) nasce così Porta del vento, da una stanza di 80 metri quadrati con un tino e due botti in cui si iniziò a vinificare. L’azienda, alla quale oggi si affaccia anche il figlio, **Marco** come lui, fresco di studi in enologia ad Asti, conta ora 22 ettari di superficie vitata e “quest’anno abbiamo avuto la fortuna di iniziare la vendemmia con la cantina quasi vuota” dice il produttore, evocando la crisi epocale con cui fa i conti il settore.



Dai 600 metri di altezza dove si trova la cantina, i vigneti si estendono fino a quote più basse arrivando ai 400. Nelle condizioni ideali per una sana e corretta maturazione delle uve, grazie alla brina che le ricopre e al vento che le asciuga.

Marco Sferlazzo è un diventato un punto di riferimento per la biodinamica, e se gli si chiede come si concili con la scienza per uno che proviene dalla farmacia dice sorridendo: “Trovare quale sia scienza tra l’agricoltura convenzionale e quella biodinamica è difficile!”.

“Cerco di non rifiutare mai nulla per partito preso”, ragiona. “Esiste una medicina convenzionale e una alternativa. Il mio professore di farmacologia quando gli chiesi cosa fosse l’omeopatia mi rispose che era il nulla. Eppure milioni di persone si curano con l’omeopatia, che è strettamente collegata alla biodinamica. L’azienda agricola è un organismo. Tutti stressano le vigne e sono costretti a cambiarle dopo dieci anni, noi abbiamo vigneti di quarant’anni e producono 40 quintali per ettaro come nel caso del nostro Catarratto. È un approccio etico diverso. Nella medicina convenzionale se hai male al gomito curi il gomito, nell’omeopatia curi l’organismo. In agricoltura è lo stesso. Sogno la Sicilia come un’isola del Mediterraneo verde biologica in cui non si utilizzi la chimica”.



Il rispetto della terra e delle varietà autoctone guida ogni scelta. A Porta del Vento si



utilizzano da sempre preparati biodinamici e il confronto coi produttori di tutta Italia, e anche oltre, è costante anche grazie al gruppo Renaissance, di cui l'azienda fa parte insieme ad una quarantina di cantine da nord a sud, e che sin dalla sua fondazione ad opera del compianto **Stefano Bellotti**, professa un metodo agricolo alternativo a quello industriale in antitesi a quella che viene definita omologazione dei gusti e dei sapori.

“Ci conosciamo tutti e ci scambiamo pratiche ed esperienze”, racconta Marco senior, “partecipiamo insieme anche ad alcune fiere e questo permette un bello scambio di informazioni”.



Sulla collina a nord di Camporeale dove ha sede la cantina, fresca di ampliamento, da cui si gode di una vista speciale sul golfo di Castellammare, si coltivano Catarratto, Grillo e Trebbiano, Nero d'Avola, Perricone, Nerello mascalese e Nerello cappuccio. Si usano legno, ma neutro in modo da non influenzare il vino, acciaio e dal 2019 è iniziata la sperimentazione delle anfore con la terracotta toscana di Impruneta, ispirandosi al fatto che a Camporeale c'era una fornace per cui la gran parte delle abitazioni venivano realizzate in mattoni

“Superato il biennio della pandemia siamo in continua crescita, abbiamo raggiunto una produzione di circa 100mila bottiglie” racconta Marco Sferlazzo, descrivendo un “piccolo ma costante trend di crescita”. Fatto anche di sperimentazioni: “Negli ultimi anni abbiamo affinato la tecnica per fare tutte le vinificazioni a grappolo intero che ha dato una svolta anche in termini di qualità. La raccolta è 100% manuale e la nostra vendemmia, iniziata il 19 agosto e conclusa il 27 settembre, è stata bella, con uve fantastiche e una resa altrettanto buona”.



Marco Sferlazzo

L'azienda - visitata in occasione di **Camporeale Days**, l'evento che celebra le eccellenze enogastronomiche dell'Alto Belice e i vini che ricadono nel territorio della Doc Monreale - si diletta anche con la spumantizzazione: è il caso del Perricone vinificato in bianco, per il quale si fa una raccolta parziale delle uve. La prima parte di grappoli si utilizza per lo spumante, in modo da avere acidità e freschezza necessari a una bolla, e quella raccolta nella seconda fase si utilizza per produrre il vino rosso.



Poi una serie di vini frizzanti – da Catarratto, Grillo e Perricone – tra cui un orange, una dozzina di referenze tra bianchi, rossi e rosa, e tre grappe.

A ciascuna etichetta corrisponde un singolo vigneto e “questo – dice il produttore – significa lavorare in campagna sapendo già cosa si andrà a produrre”. L’antitesi, insomma, delle produzioni grandi e convenzionali.

